



Köket Rekommenderar

Chef's Recommendations

M E N Y *MICHELANGELO*

* Förrätt / Starter *

Carpaccio di Bresaola e Ruccola

Bresaola (lufttorkad oxfilé) i tunna skivor med färsk ruccola sallat, hyvlad Grana Padano ost, buffelmozzarella & reducerad balsamvinäger.

Bresaola (cured fillet of beef) with fresh rocket, shaved Grana Padano cheese, buffel mozzarella & reduced balsamic vinegar.

* Varmrätt / Main course *

Filet Mignon Nobis

Två grillade medaljonger av oxfilé med grillad grön sparris, bearnaisesås & husets potatistillbehör.

Two grilled medallions of beef fillet served with grilled green asparagus, homemade sauce béarnaise & a side of house potatoes.

* Efterrätt / Dessert *

Dolce del Giorno

Dagens dessert, fråga din servitör eller hovmästare.

Dessert of the day, please ask your waiter.

440:-

Vinförslag / Wine recommendation :

Musita Passocalcara Rosso Riserva 2012, Musita (Sicilia)

125:-/glas, 440:-/75cl

Druva: 60% Nerdo d' Avola, 40% Syrah